سوہن حلوہ

اجزاء:

1. دودھ____ 5 کلو
2. گندم کا آٹا____ ڈیڑھ کلو
3. چینی____ ڈھائی کلو
4. سوہن ____1500 گرام
5. بڑی الائچی____ 20 عدد نکلے ہوئے دانے
6. گھی____ آدھ کلو
7. مغز بادام____ 100گرام

8. مغزپستہ____ 100 گرام

9. مونگ پھلی____ 100 گرام

10. اخروٹ ____ 100 گرام

11. اور چھوٹی الائچی کے نکلے ہوئے دانے____ اندازاً

ترکیب:

• 2کلو دودھ میں گندم کا ڈیڑھ کلو آٹا اچھی طرح ملا ئیں تاکہ گلٹیاں نہ بنیں

• باقی دودھ کو کڑھائی میں ڈال کر آگ پر چڑھائیں اور جب دودھ گرم ہو جائے تو اس میں آٹے اور دودھ کا آمیزہ شامل کریں اور ساتھ سوہن بھی ڈال دیں اور چمچہ چلاتے رہیں تا کہ دودھ نیچے لگ کر جلے نہ. دودھ پھٹنا ضروری ہے.

- دودھ کو مکمل گاڑھا ہونے تک پکائیں
- جب حلوہ گاڑھا ھو جائے اور پانی خشک ہو جائے تو اس میں چینی ڈال دیں اور چمچہ چلاتے رہیں
- چینی ڈالنے کے تھوڑی دیر بعد آدھ کلو گھی شامل کر دیں
- تقریباً **15** منٹ مزید پکائیں
- اب اس میں چھوٹی الائیچی اور بڑی الائیچی کے دانے نکال کر اچھی طرح مکس کریں
- حلوہ سخت ہو کر شیپ لینا شروع جائے تو حلوہ تیار ہے

اب اس میں کٹے ہوئے میوہ شامل کریں

- تھوڑی دیر میں نکال لیں

0307-8162003